

# Pinot Bianco Schulthauser 2014



Il Pinot Bianco, il più importante vitigno a bacca bianca dell'Alto Adige, è come una "Bella Addormentata" che, poco dopo il risveglio, si è subito proposto come „vino da parata" della regione. Lo Schulthauser, un classico fra i Pinot Bianco dell'Alto Adige, è stato vinificato e imbottigliato la prima volta già nel 1986. Non è un campione chiassoso, piuttosto un Pinot Bianco completo, finemente fruttato e fresco in grado di sedurre il palato sia per la cremosa morbidezza sia per l'acidità di razza.



giallo paglierino con riflessi verdi



nette espressioni fruttate di mela, albicocca e pera



intenso ed equilibrato con cremosità fruttata

## Vitigni

**Varietà:** Pinot Bianco

**Età:** 10 a 40 anni

## Vigneti

Località: vigneti in zona „Schulthaus", sopra Castel Moos ad Appiano Monte (540-620 m)

Esposizione: Sud/Est

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo e presenza di argilla

Forma di allevamento: Pergola e Guyot

## Vendemmia

2014: inizio ottobre, raccolta e selezione manuali delle uve.

## Vinificazione

la quantità maggiore (75%) è fermentata in tini d'acciaio, la rimanente in botti di legno con successivo svolgimento della fermentazione malolattica. I due vini sono quindi assemblati nel mese di febbraio.

## Dati analitici

**Resa:** 60 hl/ha

**Contenuto alcolico:** 13,5 %

**Acidità:** 5,6 gr/lt

## Temperatura di servizio

8 a 10 Gradi

## Consigli d'abbinamento

Consigli d'abbinamento: tipico vino da aperitivo e per l'estate, ma anche versatile accompagnatore di pietanze: è consigliato tanto sui frutti di mare e il pesce in generale, quanto su piatti delicati di selvaggina di piuma. Un abbinamento particolarmente consigliato è con gli "Schlutzkrupfen" tirolesi o gnocchi al formaggio.

## Potenziale d'invecchiamento

4 a 5 anni

## Bicchieri consigliato



## Riconoscimenti

2012: 90 Punti Wine Spectator; 90  
Punti Wine Enthusiast